交換用加熱機器

	セクショナルキッチン用ガス機器		システムキッチン用ガス機器(ドロップインコンロ)		電気コンロ
名称	2口コンロ・ステンレストップタイプ(片面焼グリル)		2口コンロ・ホーロートップタイプ		2口コンロ・ステンレストップタイプ
	リンナイ製		リンナイ製		三化工業製
品番	セット品番:SURG655TSSW		R1G420B0LHN		SPH-232AT-SW
価格	セット価格:¥79,400		¥83,000		¥62,000
寸法	W60×D57.5×H27.1cm		W44.5×D51.0×H16.1cm		W45.0×D50.8×H15cm
重量	14kg(本体)		7.5kg(本体)		7.5kg(本体)
トップ材質	ステンレストップ		ホーロートップ		ステンレストップ
操作部	回転つまみ		天面回転つまみ		天面回転つまみ
バーナー部構造	汁受け皿付き		汁受けレス		
焦げ付き消火機能	●		●		
ガス種	13A	LPG	13A	LPG	
全ガス消費量	8.40kW(7,220kcal/h)	7.70kW(0.550kg/h)	4.77kW(4,100kcal/h)	4.50kW(0.321kg/h)	
強火力バーナー(左)	4.20kW(3,610kcal/h)	3.51kW(0.251kg/h)	3.50kW(3,010kcal/h)	3.50kW(0.250kg/h)	
標準バーナー(右)※1	2.45kW(2,110kcal/h)	2.46kW(0.176kg/h)	1.40kW(1,200kcal/h)	1.27kW(0.091kg/h)	
グリル	1.92kW(1,650kcal/h)	1.97kW(0.141kg/h)	——	——	
省エネ基準達成率	目標年度2006年〈コンロ部〉 省エネ基準達成率100% エネルギー消費効率50.0% 区分名G 強火力バーナー50% 標準バーナー50% 目標年度2008年〈グリル部〉 省エネ基準達成率78% エネルギー消費効率317Wh 区分名I		目標年度2006年〈コンロ部〉 省エネ基準達成率108% エネルギー消費効率52.8% 区分名B 強火力バーナー53.0%・小バーナー52.0% ——		

電力消費量（電気コンロ）
- 左ヒーター:2kW(6段階調節)
- 右ヒーター:1.5kW(6段階調節)
- コンセント:2極接地極付コンセント20A 250V

電気コンロの主なご特長のご紹介

ヒーター自動オフ
スイッチを入れてから約45分で自動オフ。切り忘れを防止します。

※1 R1G420B0LHNの場合は小バーナーの数値になります。

※SURG655TSSWは、ガス種：6A、5C、L1(6B・6C・7C)、L2(5A・5B・5AN)、L3(4A・4B・4C)の場合、受注生産品です。

※セット品番SURG655TSSWの部材詳細は、本体:URG655TS-SW¥77,000、取付金具セット:URGトリツケカナグセツト¥2,400になります。

	IHヒーター	
名称	3口フルIH・オールメタルタイプ(無水両面焼グリル)	2口IH+ラジェント・機能充実タイプ(無水両面焼グリル)
	日立アプライアンス製	日立アプライアンス製
品番	HT-G10TS	HT-G8S
価格	¥350,000	¥260,000
寸法	W59.9×D56.0×H23.3cm	W59.9×D56.0×H23.3cm
重量	27kg(本体)	23.5kg(本体)
トッププレート部カラー	シルバー/ステンレス枠	シルバー/ステンレス枠
操作部 天面操作	ガラスタッチ[IH 3口]/天面火力表示	ガラスタッチ[左右IH]/天面火力表示
操作部 前面操作	カンガルーポケット[グリル]	カンガルーポケット[グリル]
主な特長	●オールメタル(右IH) ●光&4温度センサー ●ヘルシーオーブン ●グリル脱煙機能 ●節電サポート機能 ●鍋無し自動OFF ●グリル簡単お掃除	●光&4温度センサー ●ヘルシーオーブン ●グリル脱煙機能 ●節電サポート機能 ●鍋無し自動OFF ●グリル簡単お掃除
電力消費量(調整段階数) 左 IH	3.0kW(12段階調節)	3.0kW(12段階調節)
電力消費量(調整段階数) 右 IH	3.0kW〈2.6〉kW(12〈12〉段階調節 オールメタル)※1	3.0kW(12段階調節)
電力消費量(調整段階数) 後ヒーター	IH:2.0kW(10段階調節)	ラジェント:1.2kW(3段階調節)
電力消費量(調整段階数) グリル	上1.2kW、下1.2kW、(3段階調節:手動)	上1.2kW、下1.2kW、(3段階調節:手動)
コンセント	2極接地極付コンセント 30A 250V	2極接地極付コンセント 30A 250V

※1〈　〉内はアルミ・銅鍋使用時の場合

I Hヒーターに使用できる鍋の材質について

材質	鍋の種類	IH部	オールメタル部
鉄・ステンレス	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○	○
鉄・ステンレス	有磁性ステンレス(18-0)	○	○
鉄・ステンレス	ステンレス一層鍋(18-8・18-10)	※1 △	※2 ○
多層鍋	●間に鉄を挟んでいるもの ●底が18-0ステンレスのもの	※1 ○△	○

材質	鍋の種類	IH部	オールメタル部
多層鍋	●間にアルミを挟んでいるもの	×	○
※5 銅・アルミ	圧力鍋	×	○
※5 銅・アルミ	両手鍋	×	※3 ○
※5 銅・アルミ	フライパン・玉子焼き	×	※4 ○
※5 銅・アルミ	やかん	×	※1 ○
※5 銅・アルミ	片手鍋・雪平・親子鍋	×	※4 ○
その他	耐熱ガラス・陶磁器	×	×

鍋の形状（左IH）
- ●鍋底の直径：12～26cm（左右ＩＨ）
- ※26cm以上のものは周囲に熱が伝わりにくくなり、うまく調理できないことがあります。但し、中央IHヒーターについては取扱説明書に記載されているサイズをご確認ください。
- ●鍋底の形状：平らでトッププレートに密着するもの。
- ※そり・脚付きのものや、底の丸いものは加熱できません。
- ※鍋底の厚さが薄すぎるものは鍋底がそることがあります。

鍋の形状（オールメタル）
- ●鍋の大きさ：鍋は底径が15～26cm、フライパンは口径24cm以上。
- ●鍋底の形状：平らでトッププレートに密着するもの。
- ※そり・脚付きのものや、底の丸いものは加熱できません。

※1.火力が弱くなったり使えないものがあります。
※2.鍋底の厚さが2mm以上のものは火力が弱くなります。
※3.汁物・煮物でお使いください。炒め物・空焼きは、鍋底が変形しやすいので避けてください。
※4.調理物と合わせて取り扱い説明書に記載されている重さ以上でお使いください。軽いと鍋が動くことがあります。
※5.鍋の状態によって、アルミ・銅鍋は予熱に時間がかかる場合があります。
※ラジェントヒーターは、すべての材質の鍋が使用可能ですが、形状によって使えないものもあります。
※適温調理及び自動調理、揚げ物調理を行う場合、取扱説明書に記載されている推奨鍋を使用してください。

使用上の注意:ＩＨヒーターは磁力線が発生します。心臓ペースメーカーをお使いの方は、かかりつけの医師にご相談ください。

※ＩＨ機器の排熱により設置するキャビネット内の温度が高くなることがあります。調味料・食品(特に醤油、みりん、調理酒)などは、温度により風味が落ちる可能性がありますので容器に記載された方法でご使用・保存をしてください。

ＩＨヒーターの主な特長のご紹介

オールメタル
多層鍋やアルミ・銅鍋など、ご愛用の鍋をそのままお使いいただけます。(右IHのみ)
※鍋の重さ・形状などに制約があります。

光&4温度センサー
光センサーと4つのサーミスタで鍋底の温度を検知。温度復帰が早く、鍋フリもOK。予熱完了もお知らせします。

ヘルシーオーブン
過熱水蒸気が食材内部に素早く熱を伝え、脂や塩分を効率よく落としします。おいしさや健康にこだわった100種のレシピが選べます。

グリル脱煙機能
焼き魚などの気になる煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解。臭いも抑制します。※少量の煙・臭いが排出されます。

節電サポート機能
総消費電力の上限を2段階に切り替えられる節電モード機能を搭載しています。

鍋無し自動OFF
ヒーター上に鍋がない場合、約1分後に加熱を停止し、一定時間の経過で通電をストップする安心機能です。

グリル簡単お掃除
下ヒーターが水平に昇降できる構造を採用。お掃除しにくかった底面・側面の汚れが簡単にふき取れます。
※HT-G8Sは構造が異なります。